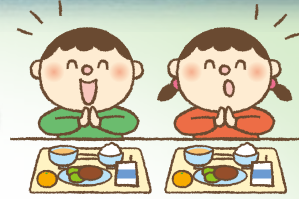


学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第99号
令和7年1月



食品検査室コーナー



給食会コーナー

令和6年度 学校給食用物資展示会



業者展示コーナー



目次

- 新年のごあいさつ 2
- 令和6年度 学校給食文部科学大臣表彰 2
- 新設「曾於市学校給食センター」の紹介 3
- 県内製造工場紹介 4・5
- 食育活動の紹介 6
- 学校給食に関する研修講座 7・8
- 親子食育教室 8
- 学校給食用物資展示会 9
- 学校給食情報交換会 9
- 学校給食調理技術講習会 10
- 学校給食用パン品質審査会 11
- 食品検査室コーナー 12
- 令和6年度3学期九州地区共通選定品 12
- 本会見学のみなさまの紹介 12
- 編集後記 12



編集・発行 公益財団法人 鹿児島県学校給食会

鹿児島県始良市脇元 1066-1 TEL 0995-67-3611 FAX 0995-67-3615
http://www.kagoshima-sl.jp



新年のごあいさつ



公益財団法人鹿児島県学校給食会
理事長 鹿倉 貢



新年、明けましておめでとうございます。皆様方には、本会に対しまして旧年中に賜りました格別のご支援・ご厚情に心から感謝申し上げます。

学校給食を取り巻く環境の変化とその要因は多様化していく状況です。地球温暖化（沸騰化）による気候変動に起因する農作物や漁場への影響、紛争が止まない世界情勢に起因する物流等への影響、国内を見ると物価高騰や給食費無償化の動向とそれに伴う影響、そして今年の「令和の米騒動」とも言われる米の価格の高騰等々であります。

これらのあおりを受けて、本会の運営もこれまでにない難しい舵取りを余儀なくされています。また、各調理場や保護者等関係の皆様方にはたいへん申し訳なく思っています。

今年の干支は乙巳（きのとみ）であります。この年は、「再生や変化を繰り返しながら柔軟に発展していく年」と言われます。時代の流れを反映して学校給食会を取り巻く新しい課題も次々に押し寄せてきておりますが、このような中、本会は公益財団法人という立場をしっかりと弁え、柔軟に課題を一つひとつ解決し、所期の目的を果たせていけるよう取り組んでいきたいと思っております。

本会の事業目的の柱の一つである安心・安全で安価な食材の安定的な提供は、学校給食の充実に繋がり、併せて食育の推進は明日を担う本県の子どもたちが、これからの変化の激しい混とんとした時代を、生涯を通して健康に逞しく生きていくための基礎となるものと考えています。

子どもたちが給食の時間を毎日「楽しみ」にして、食を愛し、しっかりと食べて心身ともに大きく育っていけるような学校給食の実現に少しでも貢献できるよう、今年も職員一丸となって取り組んでいきたいと思っております。

本年も引き続き宜しく願い申し上げます。



令和6年度 学校給食文部科学大臣表彰



令和6年8月1日に長野県で行われた第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の文部科学大臣表彰式において、鹿児島県から学校給食優良学校等（共同調理場）に鹿児島市立郡山学校給食センターが、学校給食功労者には鹿児島市立星峯中学校の安山美由紀栄養教諭が表彰されました。



学校給食優良学校等

鹿児島市立
郡山学校給食センター

学校給食功労者

鹿児島市立星峯中学校
栄養教諭 安山 美由紀

新設「曾於市学校給食センター」の紹介

所在地	曾於市末吉町諏訪方 7869 番 1
敷地面積	5974.39㎡
総工費	16 億 766 万円
延床面積	1976.73㎡
提供可能食数	2,800 食
構造	鉄骨平屋建て
受配校	小学校 17 校・中学校 3 校・ 幼児学園 1 園
献立	2 献立制
食器の種類	PEN 食器（ごはん椀・パン皿・ 汁椀・小皿） はし・スプーン・フォーク・トレイ
調理配送業務	民間委託



建物外観



下処理室



和え物室



煮炊き調理室



研修会議室・食育体験コーナー

曾於市では2つの共同調理場（大隅・財部）と、2つの単独調理場（末吉小・末吉中）により給食を提供してきました。どの施設も築35年以上経過し、老朽化が進んでいたことから、新学校給食センターの整備を進め、令和6年9月から稼働を開始しました。

新設の曾於市学校給食センターでは、「学校給食衛生管理基準」等への適合はもとより、献立の多様化のための最新の調理機器や、食物アレルギー対応のための専用調理室や専用の設備も備えています。

今後も曾於市では、将来を担う子どもたちに、地域の食材を積極的に活用した安全・安心で魅力ある給食を提供してまいります。

そお good 給食（9月）

- ・そおのごはん
- ・牛乳
- ・黒豚キムチ炒め
- ・そお good みそ汁
- ・ゆずゼリー



毎月19日「食育の日」に、曾於市産の食材を活用した「そお good 給食」を提供しています。



県内製造工場紹介 ～ JA食肉かごしま ～



会社概要

設立：昭和48年11月
 所在地：本社 鹿児島市鴨池新町15番地
 工場：鹿屋工場 鹿屋市川西町3874-7
 南薩工場 南九州市知覧町南別府22361
 営業所：鹿児島市・鹿屋市・大阪市・東京都港区
 事業内容：肉豚・肉牛の加工販売
 鶏肉・加工品の仕入販売
 飲食店の経営
 種豚・子豚・肉豚の生産
 取得認証：鹿屋工場 ISO09001
 南薩工場 ISO09001、ISO22000
 生産者情報公表 JAS 規格小分業者



JA 食肉かごしまの取組み

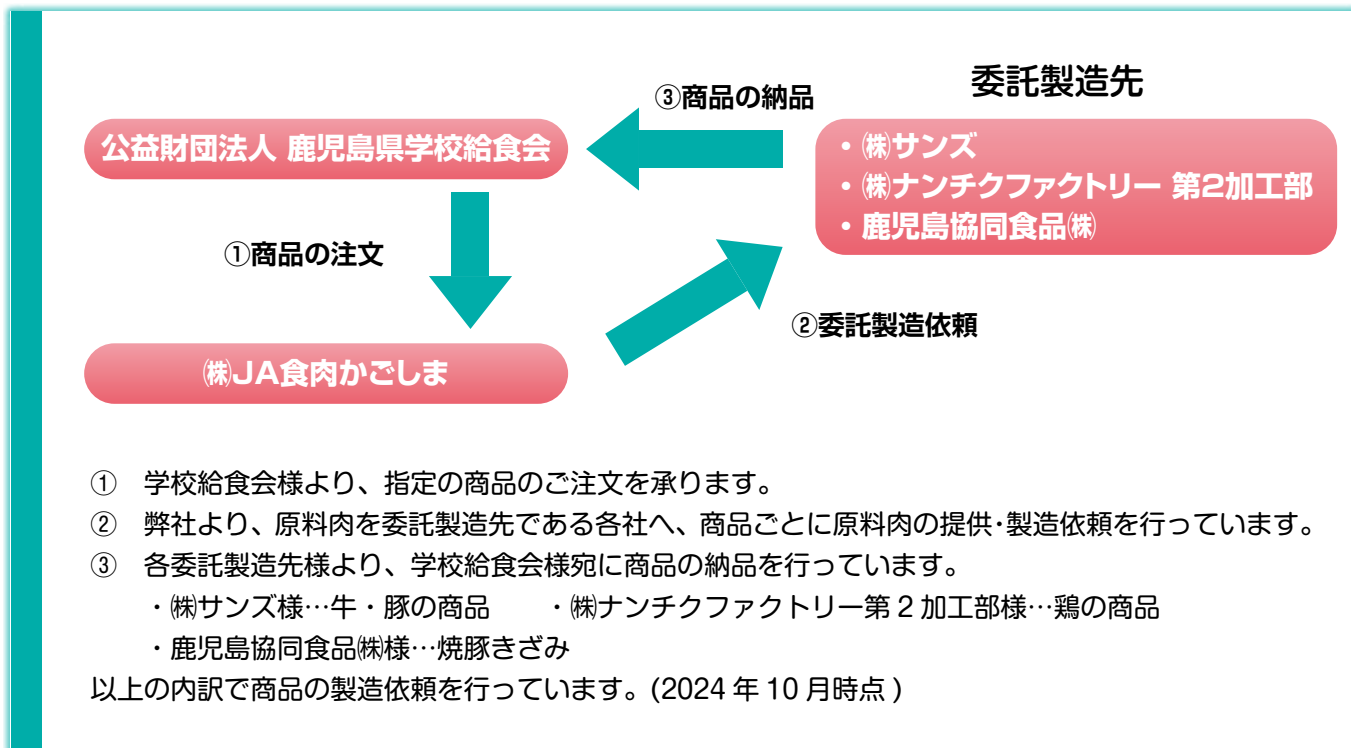
私たち JA 食肉かごしまは、契約農家や自社農場で生産された鹿児島県産のお肉を、生産～加工～販売まで一貫して行っている会社です。鹿児島の自然とともに生きる県内畜産農家と連携した「産地食品メーカー」として、「安心・安全」はもちろん、品質や味の向上に日々つとめております。

全国屈指の畜産県である鹿児島が誇る黒牛・黒豚をはじめ茶美豚など JA グループの生産者の顔がみえる、安心して安全な飼育を心がけています。

JA グループの一員として、消費者の皆様に食肉をお届けするため、登録農家による生産過程の把握された牛・豚の処理加工を、「南薩工場」では牛を「鹿屋工場」では豚を主体に行っています。安全性の追求については、公的な検査はもとより、工場内における自主検査の徹底、及び JA グループの食品総合研究所による定期的な施設・品質表示等のチェックを行っています。



納品までの流れ



商品紹介 (抜粋)



鹿児島県産牛モモ角切り



鹿児島県産豚モモスライス



鹿児島県産鶏モモ切り身

鹿児島から全国へ「かごしまブランド」を～育てる・守る・届ける～



私たち JA 食肉かごしまは、「かごしまブランド」の食肉を守り育て、全国に広めるために事業を推進しています。その一環で、鹿児島県内の子供たちに弊社のお肉を食べてもらえることを、大変嬉しく思います。

育ち盛りの子供たちに、給食を通して鹿児島県産のお肉を食べもらうことで、鹿児島の誇りを味わってもらい、鹿児島のお肉を好きになってもらいたいと願っております。

食育活動の紹介



「一人一台の端末（タブレット）を使用した食育活動について」

鹿児島市立錦江台小学校 栄養教諭 山下 由紀子

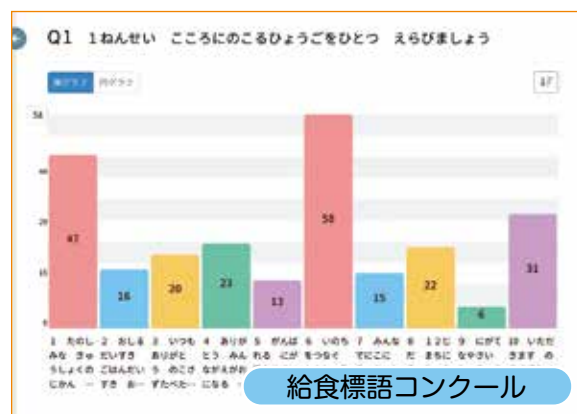
錦江台小学校は鹿児島市谷山地区の南部の高台に位置している児童数約700名の中規模校です。明るく素直な児童が多く、毎日の給食や食に関する様々な活動を楽しみにしてくれています。

GIGAスクール構想により一人一台の端末（以下タブレットと表記します）環境が急ピッチで進みました。タブレットの使い方を覚えることができるだろうかという不安な気持ちと新時代への期待にわくわくする気持ちで職員研修や授業研究に参加し、試行錯誤しながら食に関する指導や委員会活動で活用する機会を増やしています。

食に関する指導でタブレットを初めて使用した時は、紙芝居のような使い方しかできませんでしたが、後に既存の紙教材をカラフルで動きのあるデジタル教材に変えると児童の興味や意欲を引き出すことが分かりました。タブレットを使用することにより児童の実態を即座に把握することができます。さらに、本日のゴール（できるようになること）に向かう児童の考えをリアルタイムに集計・共有することができます。児童がお互いの考え方を共有し、問題解決や議論を深めながら、主体的・対話的で深い学びにつなげています。

給食委員会の活動では紙芝居や動画、ポスター、マナークイズ等の制作など、タブレットの活用がさらに広がります。児童の創造性を生かして制作した作品を1月のまるごとかごしま週間で発表しています。また、給食動画の配信、給食標語コンクールの投票、給食キャラクターの募集なども行っており、児童が主体的に楽しく参加しています。

タブレットを活用した食育活動を通じて、食べることや給食に親しみ、デジタルツールを使うことで、より楽しく、そして効果的に学ぶことが出来るように日々活用方法を研究していきたいと思えます。



学校給食に関する研修講座

学校給食における食物アレルギーに関する講座

実施日：令和6年7月29日



霧島市医師会医療センター 吉川英樹小児科部長を講師にお招きし、「学校給食におけるアレルギー対応について」と題して講義をしていただきました。当日はオンライン配信も行い、会場53名、オンライン43名と多数の学校給食関係者に受講していただきました。

参加者の感想

- ・臨床の現場での数多くの症例をもとにされていてとても分かりやすかったです。学校でどのような対応が必要か、逆に必要のない対応も根拠を持って教えていただき、有難かったです。
- ・最新の食物アレルギー情報を学ぶことができ、大変勉強になりました。調理場でも共通理解し、間違いのない対応を心がけたいと思います。
- ・食物アレルギーの対応は、正解が分かりづらく、悩みも多い分野なので、たくさん症例を伺うことができて良かったです。



学校給食の衛生管理講座



実施日：令和6年7月29日

本会の食品検査室職員による衛生管理の講座を行いました。検査機器を使用した手洗いの確認検査や頭髪及び鼻腔内の細菌検査、食器の洗浄度検査、異物鑑定など実験を交えながら給食現場における衛生管理の重要性を学びました。

参加者の感想

- ・普段見落としがちな食器の洗浄箇所や残留物質について理解できて良かったです。
- ・汚れを実際に目で見ることで、手洗いの大切さを再確認することができました。
- ・異物の鑑定について、身近にあるものでできる方法を知ることができました。



パソコン講座

実施日：令和6年8月8日

鹿児島市立錦江台小学校 山下由紀子栄養教諭を講師にお招きし、「魅力ある学校給食のためのパソコン講座」と題して「給食管理システムを活用した給食管理とICTの活用」というテーマで24名の参加者により実習を行いました。カロリーメイクの実践的な使い方など分かりやすく説明していただきました。

参加者の感想

- ・初心者でも分かりやすく楽しく学ばせていただきました。覚えたことを忘れないうちに、自分でできることから取り組んでいきたいです。
- ・ICT講座・ロイロノートの使い方の基礎を学ぶことができてとても良かったです。
- ・今後の仕事に役立てられる内容で受講して本当に良かったです。



撮影スタイリング講座



実施日：令和6年8月26日

鹿児島市上谷口町にあるキッチンスタジオ「Garden Kitchen Studio」にて株式会社 Table of Smile 代表取締役の杉水流直子氏に「給食献立や食材が引き立つ撮影のコツ等について」というテーマで撮影スタイリング講座を行っていただきました。

参加者の感想

- ・普段なんとなく撮影していた給食や食べ物の写真でしたが、とても奥が深く勉強になりました。
- ・「おいしそう！」という時の感動を撮ることが大切だということが心に残りました。
- ・今までは給食の写真をどのように撮れば美味しそうに映るのか、悩んでいました。講座を受講して、角度や光の方向、ズームの仕方等たくさんのコツを教えていただいたので、持ち帰って実践したいと思いました。
- ・写真1枚に工夫ができることがとても多くあり、これからの教材がより良くてできそうです。



親子食育教室～パン作り～



実施日：令和6年7月31日

今年度は(有)山崎パンの山崎昇平社長を講師にお招きし、親子でナン作りを体験しました。当日は130組の応募の中から選ばれた14組28名の親子に御参加いただきました。ナン作りの実習と学校給食用パンの講話では、パンについて分かりやすく丁寧に教えていただきました。

実習後は本会の倉庫見学を行い、本会の事業の紹介をさせていただきました。



参加者の感想

- 思っていたよりも材料が少ないこと、発酵時間はあるものの、午前中で作ることに驚きました。
- 先生が一人ひとり声をかけてくださり、質問もしやすかったです。
- 学校給食のことも知ることができて、親としても勉強になりました。
- 捏ねたり、力加減等難しいかと思いましたが親子で楽しくできました。
- 親子でパンを作る機会はなかなかないので、夏休み一緒に作りながら楽しい時間を過ごせてうれしかったです。
- 簡単で美味しく、また自宅でもチャレンジできそうな内容で良かったです。
- わたしの将来の夢がパン屋さんなのでいろんなことが知れてうれしいです。
- ナンを作るだけではなくて、いろいろな勉強をするのも楽しかったです。
- とてもおいしくできました。また家で一人でも作ってみたいです。
- ナンを伸ばすところがとっても楽しかったです。
- 捏ねるのが最初難しかったけど、楽しく作ることができました。
- 発酵させたら2倍くらいにふくらんで面白かったです。



学校給食用物資展示会

実施日：令和6年8月7日

今回は、始良市始良公民館を会場に、県内の学校給食関係者を対象とした学校給食用物資展示会を開催しました。当日は県内外の30社が本会の取扱物資を展示し、商品の紹介をしました。本会は災害時対応商品の紹介や食に関する指導資料等の展示、食品衛生に関する展示、手洗いの確認検査等を行いました。御来場ありがとうございました。



参加者の感想

- ・日頃使っている食品を業者さんと話しながら試食することができて良かったです。
- ・新商品などの説明を聞いて、是非取り入れたいと思いました。
- ・久々に来ましたが、知っているようで知らない物資がたくさんありました。
- ・いつもと違う会場でしたが見学もしやすく同じフロアで全部が見れたのでとても良かったです。
- ・なんとなく気になっていた物資を実際に見て確認でき、勉強になりました。
- ・食中毒発生状況の展示がとても参考になりました。調理員さんにも共有したいと思います。
- ・自分の手の検査ができて良い機会になりました。
- ・初めて食器等の検査をお願いしました。結果の写真が見れて良かったです。
- ・参考になる掲示がたくさんありました。見やすかったです。



学校給食情報交換会

実施日：令和6年10月10日

本会では、学校給食の充実・発展に資することを目的として、学校給食情報交換会を実施しています。今回は、鹿児島県学校栄養士協議会役員、本会物資委員及び本会役職員を含め27名で、キンコー醤油株式会社および鹿児島パールライス株式会社の工場見学を行いました。

キンコー醤油株式会社では製品が作られるまでの工程を詳しく説明してもらいながら、見学しました。工場内では、機械を使いながらも昔ながらの方法で醤油を作っている様子を見ることができました。

鹿児島パールライス株式会社では、精米の工程を見学する中で、食品を検査するための設備が整っており、食品の安全・安心のために日々尽力されていることが分かりました。

見学後は物価高騰や給食現場の現状などについて栄養教諭と本会職員で情報交換を行いました。

キンコー醤油株式会社



鹿児島パールライス株式会社



参加者の感想

- ・醤油の压榨を生で見ることができて嬉しかったです。手作業が多くて驚きました。
- ・(キンコー醤油では) 給食会で取り扱われているPB商品を、とてもこだわって作られていることが分かりました。
- ・とても熱心に説明していただきお米に対する愛情を感じました。私たちもその思いを子どもたちに伝えていかないとなくなりました。
- ・異物混入に対して細かく何回もチェックしていることが分かりました。
- ・精米や、害虫対策等の話も聞けて参考になりました。
- ・いろんな苦労があって美味しくお米が食べられているのだと改めて感謝することでした。
- ・物資価格についても情報交換でき参考になりました。
- ・物価高騰の傾向などの情報も聞くことができ、参考になりました。



学校給食調理技術講習会

実施日：令和6年8月23日

今年度は、講師に榎木春幸先生をお迎えしました。榎木先生は株式会社樹楽の代表取締役を務める傍ら、日本食文化伝承協会の会長も務める食育日本料理研究家です。「日本の食文化で世界を笑顔にする！」をモットーに、講演家としても全国で年間250回以上の講演をされています。

調理実習では、「旬の食材を活かした和食の基本料理」というテーマで食材の取扱や調味料の比率について一つひとつ丁寧に説明していただきました。

また、講話では「世界に誇れる日本の食文化」というテーマで分かりやすく御指導いただきました。



おしながき

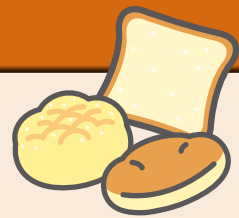
- ① 法蓮草白和え
- ② 夏芋金比羅
- ③ 南瓜饅頭銀餡かけ
- ④ 魚みぞれ煮
- ⑤ あら汁
- ⑥ 秋茸御飯
- ⑦ 黒糖シャーベット



参加者の感想

- ・お話の内容が楽しくて分かりやすく、和食の基本に立ち返ることができ、勉強になりました。調味料の比率等、理論に基づいて日本食を学ぶことができ、とても有意義でした。
- ・大量調理に活かせるものは取り入れて、今回の学びを児童生徒に還元したいです。
- ・百年後二百年後を見据えた榎木さんのお話を伺い、自分自身元気をいただきました。自分にできることを考えて一日一日を大切にしていきたいです。
- ・自分なりの「おいしい」の度合いをこれから作っていけばよいというお話が励みになりました。地産地消の意味や鹿児島島の味をしっかりと子どもたちへ伝えていきたいと思います。
- ・日本の食文化の素晴らしさを再認識できました。楽しく食卓を囲み、笑って食べることを心がけたいです。

学校給食用パン品質審査会



株式会社 ニップン 福岡技術センター

主幹 中井 義信

令和6年11月15日（金）に学校給食用パン品質審査会が実施され、審査委員として参加致しました。今回は県内20工場で製造しているコッペパン22品を対象に、9名の審査員で審査を行いました。

審査会ではパンの外観・内相・香り・味の項目について採点を行い、合計の点数により良否を判定しました。審査の結果、平均82.6点（最高点91.9点、最低点76.0点）となり、優2品、良（上）5品、良（中）9品、良（下）6品という結果となりました。昨年よりも85点以上のパンが増え、優評価となった90点以上のパンは2品でした。全体的な品質は昨年よりも底上げされた一方で80点未満のパンも6品ありました。発酵時間・焼成条件といった工程を見直すことでより良い品質のパンとなる可能性があります。今回の審査会の結果が各工場様の品質向上につながれば幸いです。

物価高騰が続く中で、安全・安心な給食を安定的に供給できるよう努力されている関係者の方々のご尽力に感謝いたしますとともに、弊社といたしましても美味しいパンで子供たちを笑顔にする取り組みの一助となるよう引き続き努めさせていただきます。

令和6年度 学校給食用パン品質審査会結果

工場名	パン種類	評価			評価
		外観 (30点)	内相 (70点)	合計 (100点)	
㈱鹿児島南州パン	コッペパン	24.0	60.1	84.1	良(中)
㈲清月ベーカリー	コッペパン	23.2	59.9	83.1	良(中)
㈱大田ベーカリー	コッペパン	26.7	63.3	90.0	優
㈲山崎パン	コッペパン	26.0	60.1	86.1	良(上)
田中菓子舗	コッペパン	24.4	59.8	84.2	良(中)
㈲松下パン	コッペパン	23.4	57.1	80.5	良(中)
㈲南州製菓	コッペパン	22.8	56.8	79.6	良(下)
㈲井上パン工場	コッペパン	22.3	56.0	78.3	良(下)
牧瀬パン	コッペパン	26.4	60.1	86.5	良(上)
肱岡製菓	コッペパン	23.2	57.1	80.3	良(中)
前田菓子舗	コッペパン	24.8	60.4	85.2	良(上)
㈱山口製パン	コッペパン	21.2	56.4	77.6	良(下)
㈲徳重製菓とらや	コッペパン	22.5	57.1	79.6	良(下)
㈲加治木南州パン	コッペパン	21.8	58.4	80.2	良(中)
岩川南州パン	コッペパン	21.8	54.4	76.2	良(下)
(福)拓洋会	コッペパン	24.1	61.3	85.4	良(上)
㈱大田ベーカリー	コッペパン(冷凍)	25.4	62.8	88.2	良(上)
㈲山崎パン	コッペパン(冷凍)	28.0	63.9	91.9	優
渡辺パン	コッペパン	22.8	58.1	80.9	良(中)
屋久島町製パン工場	コッペパン	22.1	59.4	81.5	良(中)
伊仙町立パン加工工場	コッペパン	22.8	59.2	82.0	良(中)
徳之島町立パン加工工場	コッペパン	21.6	54.4	76.0	良(下)

* 審査の様子 *



* 高評価を得たパンの外観及び内相 *



注：試料用パンについては、学校等から抽出後随時冷凍保存し、検査日当日に解凍後検査を実施した。

食品検査室コーナー 食品衛生関係DVDをご活用ください!

本会では、学校給食関係の方々に向けた衛生管理研修会等でご活用いただくための食品衛生関係 DVD を貸し出ししております。この度、2種類のDVDが新しく仲間入りし、ラインナップは下表のとおりとなりました。衛生意識向上や衛生管理の充実のために、ぜひご活用ください。

なお、各DVDの本数に限りがありますので、貸し出しを希望される場合は食品検査室まで、ご連絡ください。

【貸出DVD一覧表】

	タイトル	時間	対象
1	みんなで実践 異物混入対策～現場改善で異物をなくす～	38分	調理従事者・食品取扱業者
2	学校給食管理実践ガイド5～衛生管理と調理～	46分	調理従事者
3	HACCPで食の安全を守る! 食中毒予防	43分	調理従事者・食品取扱業者
4	食品衛生の3原則(手抜き・うっかりは許されない!)	34分	調理従事者
5	防ごう! 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒	20分	調理従事者・食品取扱業者・保護者
6	バイキン忍者をやっつけろ!!	7分	児童
7	最新 今日から実践!! 食中毒予防	24分	生徒
8	もう一度、見直そう! 清掃・洗浄殺菌の大切さ	19分	調理従事者
9	ノロウイルスの食中毒と感染症	28分	調理従事者・保護者
10	ノロウイルス食中毒予防 その盲点は? = トイレに潜むノロウイルス =	22分	調理従事者
11	正しい知識で予防! 衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	19分	調理従事者
12	清潔が一番 = 洗浄し殺菌の大切さを学ぼう =	18分	調理従事者
13	食品衛生の基礎	24分	調理従事者
14	あなたが守る食品衛生 手洗い編	12分	調理従事者・保護者・食品取扱業者
15	あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編	30分	調理従事者・食品取扱業者
16	あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防編	24分	調理従事者
17	NEW ストップ! 異物混入～混入防止のための4か条～	23分	調理従事者・食品取扱業者
18	NEW 潜入! 食中毒サミット	20分	小学校高学年～中学生・調理従事者・食品取扱業者・保護者

令和6年度3学期 九州地区共通選定品



いわし梅味噌煮
【津田商店】
【40g×10】
【50g×10】



国産いわしフライ
【極洋】
【40g】 【50g】



枝豆と豆腐の
ミンチカツ(Fe・Ca)
【エム・シーシー食品】
【40g】 【60g】



春巻Fe35・50
(米粉入り)
【ニチレイフーズ】
【35g】 【50g】



フルーツムース
【セリア・ロイル】
【40g】

ようこそ! 学校給食会へ! 本会見学のみなさまの紹介



令和6年7月25日
長島町立学校給食
センターの皆様



令和6年7月25日
始良市上場自治会
親子会の皆様

編集 後記

明けましておめでとうございます。本号発行に際しまして、御多忙にも関わらず快く御寄稿、御協力いただいた皆様に御礼申し上げます。

本会では、見学者の受け入れを行っています。詳しくは、本会までお問い合わせください。

